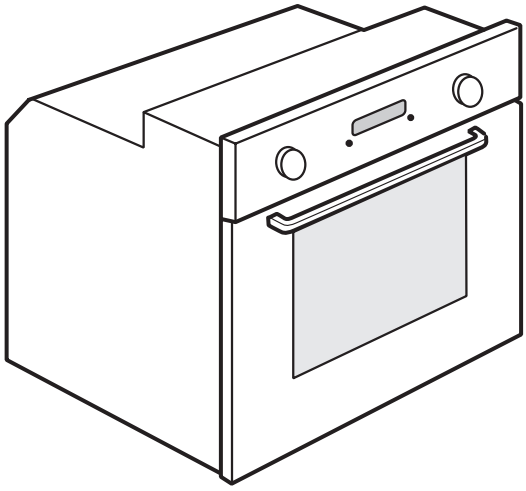
(Apply the label from warranty here)

SERVICE 0000 000 00000



GB User and maintenance manual

FR Manuel d'utilisation et d'entretien

NL Handleiding voor gebruik en onderhoud

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

DANGER — **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.**

WARNING — **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, be sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To avoid any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Be sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (cable type indicated on the connection label) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

INTERCONNECTING HOB AND OVEN

IMPORTANT: do not connect the oven to the power supply before you have finished connecting the oven and hob. Before connecting the oven to the power supply, be sure that the hob is among the ones listed in the hob/oven pairing product sheet provided. Connect the hob connectors to the oven connectors as shown in the Installation Instruction, be sure that you match the colours and that the connector slots are aligned. Insert the connectors and push them in until they click into place. Unscrew the nut of the ground screw ⏚ located on the top covering of the oven and insert the yellow/green earth wire, leaving the washer in place. Firmly retighten the nut of the ground screw.

IMPORTANT: if the hob terminals do not match the connection and colours of the sockets on the oven, require the adapter kit, code AMC 873, available from After Sales Service.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♺). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY CE

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph "Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function").

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING

⚠ WARNING

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Clean the oven only when it is cool.**
- **Disconnect power before servicing.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products unintentionally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE

⚠ WARNING

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect power before servicing.**

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

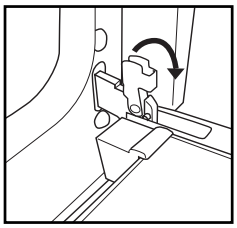


Fig. 1

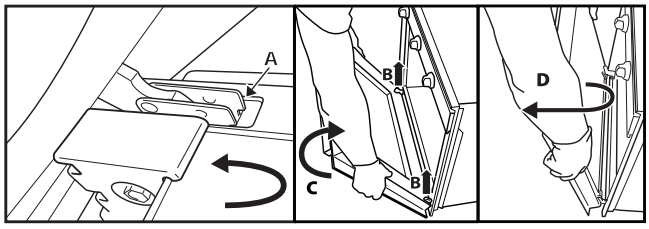


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, be sure it comes to rest on the lateral supports.

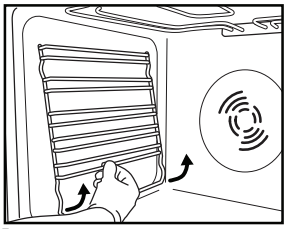


Fig. 3

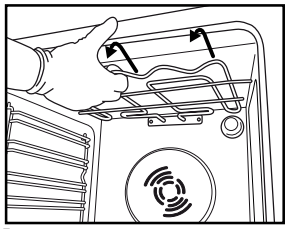


Fig. 4

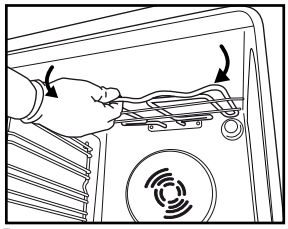


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

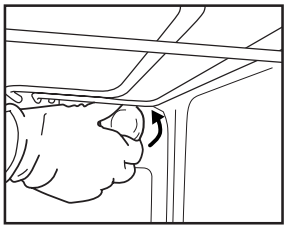


Fig. 6

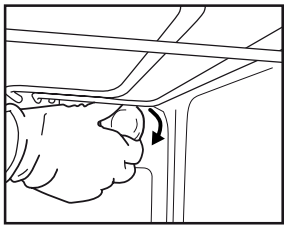


Fig. 7

N.B.:

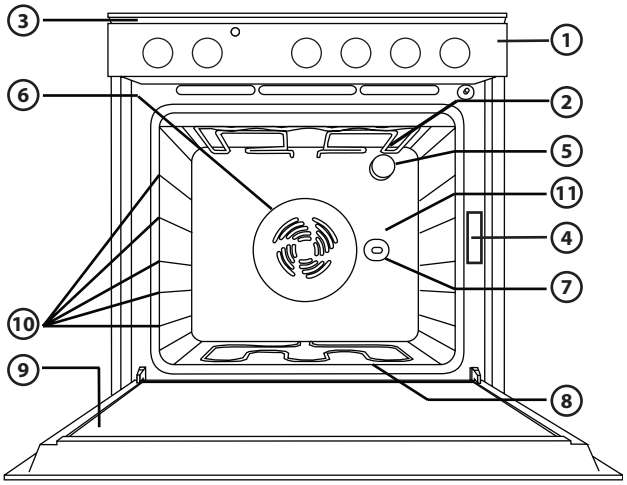
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

N.B.:

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

COMPATIBLE ACCESSORIES

(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)

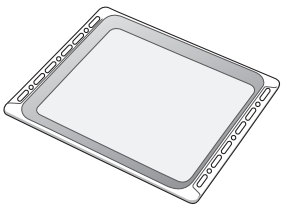


Fig. 1

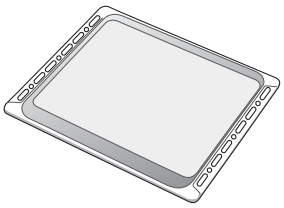


Fig. 2

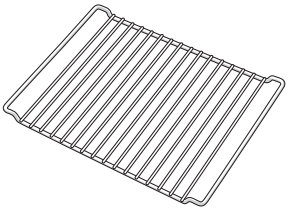


Fig. 3

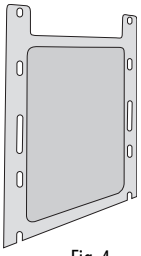


Fig. 4

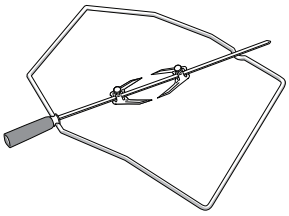


Fig. 5

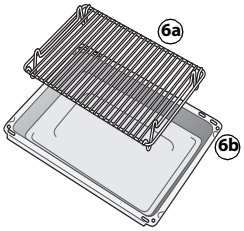


Fig. 6

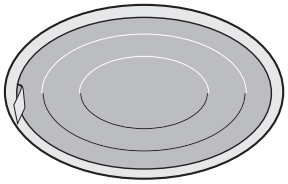


Fig. 7

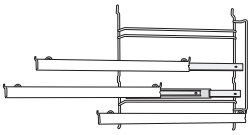


Fig. 8

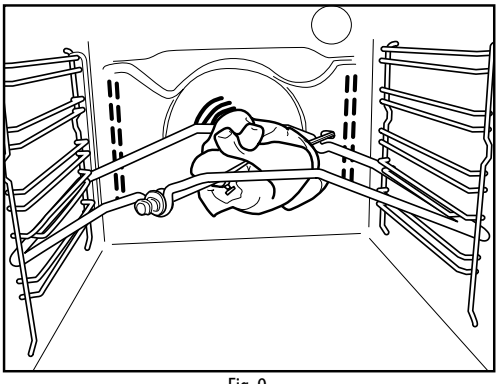


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

Catalytic side panels (Fig. 4)

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

Turnspit (Fig. 5)

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check "Recommended use and tips" section for advice.

Grill Pan Set (Fig. 6)

The set comprises a wire shelf (6a) and an enamelled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

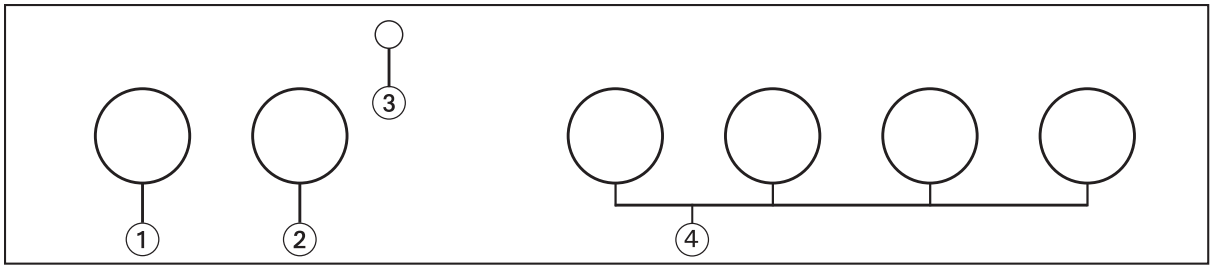
Grease filter (Fig. 7)

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

Sliding shelves (Fig. 8)

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

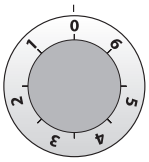


1. Function selector knob
2. Thermostat knob
3. Red thermostat led
4. Hob control knobs

SWITCHING ON THE OVEN

Turn the selector knob to the required function. The oven light switches on.
Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature. At the end of cooking, turn the knobs to "0".

HOW TO USE THE HOB



The oven control panel features 4 adjustable knobs (from 0 to 6) that control hob operation.
To turn on the electric hotplates:

- Turn the control knob of the relevant hotplate clockwise to the desired power setting (see the instructions supplied with the hob).

IMPORTANT:

- When using the hotplates for the first time, set the knobs to 6 and allow them to operate for approx. 3 minutes in order to eliminate odours, placing a pot with an appropriate diameter and half full of water on each.
- Do not leave the hot plates turned on when they are empty.
- Use pots and pans specifically designed for electric hobs, particularly those with multiple layer flat-bottoms.
- Use pans whose bottom diameter is equal to that of the hotplates, or slightly larger.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION		DESCRIPTION
0	**OFF**	-
	LAMP	To switch on the oven light.
	CONVENTIONAL	Function suitable for cooking any type of dish on one shelf. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second or third shelf for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; follow the instructions on the food packaging.
	CONVECTION BAKE	To bake cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single level. This function is ideal also for cooking on two levels. If necessary, switch the positions of the dishes to cook food more evenly.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed. When cooking meat, pour a little water into the drip tray (on the first level) to reduce smoke and fat spatters. Ideally the meat should be turned during cooking.
	TURBOGRILL	To grill large joints of meat (roast beef and other roast meats). The oven door must be kept closed during the cooking cycle. When cooking meat, it is advisable to pour water in the drip-tray placed on the first level. This will reduce smoke and spattering of fat. Turn the meat during grilling.
	DEFROSTING	This function can be used to speed up the thawing of food at room temperature. The food should be placed in the oven in its wrapping to avoid it from drying out.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	160-180	35-55	Wire shelf + cake tin
Biscuits/Tartlets		Yes	3	170-180	15-40	Baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30-40	Baking tray
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	180-200	20-30	Baking tray
Meringues		Yes	3	90	120-130	Baking tray
Lamb / Veal / Beef / Pork		Yes	2	190-200	90-110	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Chicken / Rabbit / Duck		Yes	2	190-200	65-85	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Turkey / Goose		Yes	2	190-200	140-180	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-55	Wire shelf + pyrex dish
Bread / Focaccia		Yes	2	190-230	15-50	Drip tray or baking tray
Pizza		Yes	2	230-250	7-20	Drip tray or baking tray
Toast		Yes	4	200	2-5	Wire shelf
Vegetable gratin		Yes	3	200	15-20	Wire shelf + pyrex dish
Grilled fish fillets and steaks		Yes	3	200	30-40	Wire shelf + pyrex dish
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-50	Grill + drip tray with water on 1st shelf, turn halfway through cooking
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	1	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1	180-200	35-55	Wire shelf + cake tin
Stuffed vegetables (tomatoes, peppers, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	40-60	Wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1/ 3	180-190	45-55	Grill +pan, switch levels halfway through cooking
Pizzas/Focaccia		Yes	1/3	230-250	12-30	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Biscuits/Tartlets		-	1 /3	170-180	20-40	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Choux pastry		-	1/ 3	180	35-45	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	1/ 3	180-200	20-40	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Roast chicken		-	2	200	55-65	Grill + drip tray with water on 1st level
Roast potatoes		-	3	200	45-55	Drip tray
Roast Beef underdone		-	3	200	30-40	Grill + drip tray with water on 1st level
Leg of lamb/Knuckle		-	2	200	55-70	Grill + drip tray

N.B.: cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves. When cooking food that contains lots of water, preheat the oven.

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function (if present), you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function (if present). If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To avoid the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To avoid smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function (present only in specific models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.
Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

⚠ DANGER — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.**

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant toute intervention sur celui-ci.
- Les travaux d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux réglementations locales en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- L'installation doit être conforme aux réglementations locales en matière de sécurité. L'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débranchez l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : chauffer une pièce, par exemple. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Portez des gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité du four : ces produits risqueraient de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Nous recommandons de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Découpez le meuble avant d'y installer l'appareil et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- On ne doit plus pouvoir accéder à la partie inférieure du four une fois l'installation terminée.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'ouverture minimale prévue entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement du cordon d'alimentation (du type indiqué sur l'étiquette de connexion) doit être confié à un électricien professionnel. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

CONNEXION ENTRE LA TABLE DE CUISSON ET LE FOUR

REMARQUE IMPORTANTE : ne branchez pas le four sur le secteur tant que l'installation électrique du four et de la table de cuisson n'est pas terminée. Avant de brancher le four sur le secteur, assurez-vous que la table de cuisson figure parmi les appareils listés dans la fiche produit des tables de cuisson/fours pouvant être combinés. Branchez les connecteurs de la table de cuisson aux connecteurs du four comme indiqué dans la Notice d'installation, en en veillant à bien aligner les guides et à faire correspondre les couleurs. Brancher les connecteurs en les poussant jusqu'au déclic. Dévissez l'écrou de la vis de terre ⏚ située sur la partie supérieure du four et introduisez le fil de terre jaune/vert en laissant la rondelle en place. Resserez l'écrou sur la vis de terre.

REMARQUE IMPORTANTE : si le code de connexion et de couleur des bornes de la table de cuisson ne correspondent pas à celui du four, demandez le kit d'adaptation code AMC 873, disponible auprès de votre Service Après-vente.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- enlevez les protections en carton, les films transparents et les étiquettes autocollantes présentes sur les accessoires ;
- retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant une heure environ afin d'éliminer les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et de la graisse de protection.

Pendant l'utilisation :

- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four pour ne pas risquer de l'endommager ;
- Évitez de prendre appui sur la porte du four ou de suspendre des objets sur la poignée du four ;
- Ne couvrez pas l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium ;
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers voisins ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four ;
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♺). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE, concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine, qui pourraient être menacés par une élimination incorrecte.
- Le symbole apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (CE) N° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne marche pas

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

La porte est bloquée :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
- **Remarque importante :** durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez que celle-ci se débloque automatiquement (référez-vous au paragraphe « Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse »).

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Dans ce cas, indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

Après ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veuillez fournir :

- une brève description de l'anomalie ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

NETTOYAGE

⚠ ATTENTION

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
- **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

Extérieur du four

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec l'appareil, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

Enceinte du four

REMARQUE IMPORTANTE : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

REMARQUE : au cours des cuissons prolongées d'aliments à forte teneur en eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation peut se former à l'intérieur de la porte et le long du joint. Attendez que le four refroidisse puis essuyez l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans du produit à vaisselle immédiatement après leur utilisation. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (s'ils sont fournis) :

REMARQUE IMPORTANTE : ne nettoyez en aucun cas les panneaux catalytiques et la paroi arrière avec des produits abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200°C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Ventilation
- Une fois ce temps écoulé, faites refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

ENTRETIEN

⚠ ATTENTION

- **Munissez-vous de gants de protection.**
- **Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.**
- **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

Pour remettre la porte en place :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez à nouveau les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte du four.

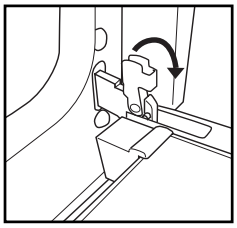


Fig. 1

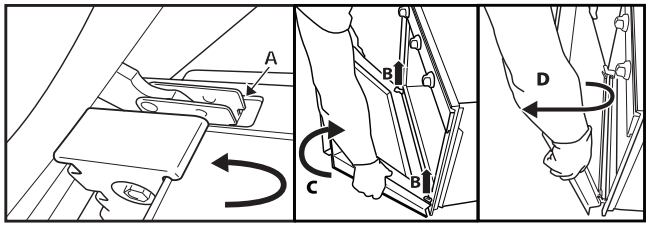


Fig. 2

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Dégagez légèrement la résistance (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les sièges latéraux prévus à cet effet.

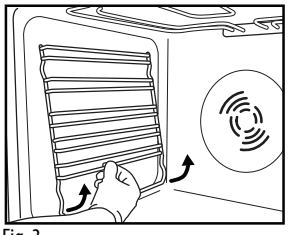


Fig. 3

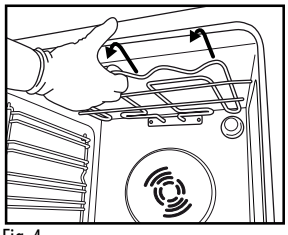


Fig. 4

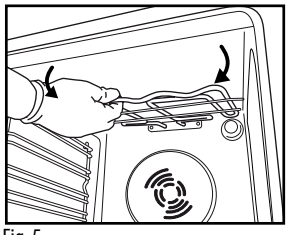


Fig. 5

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule grillée par une ampoule neuve (voir Remarque pour le type d'ampoule), revissez ensuite le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.

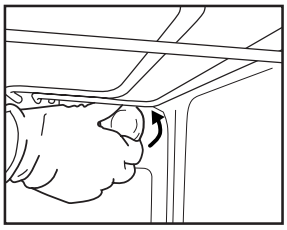


Fig. 6

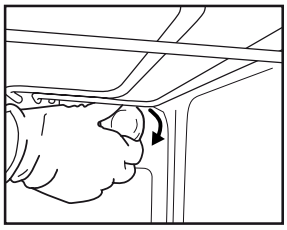


Fig. 7

REMARQUE :

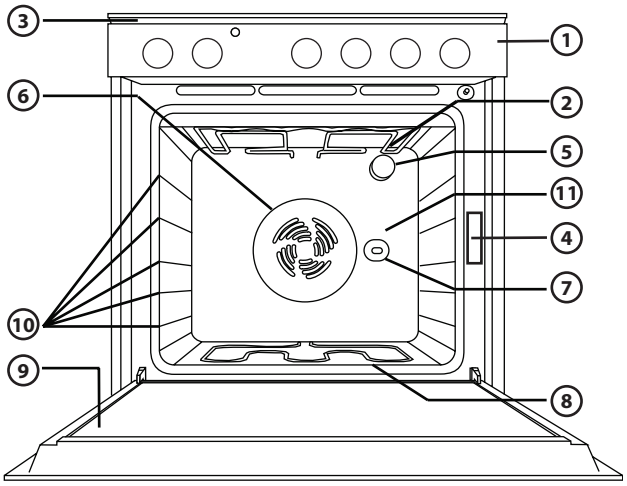
- Utilisez exclusivement des ampoules incandescentes de 25-40W/230V type E-14, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente.

REMARQUE IMPORTANTE :

- **mettez le four sous tension uniquement après avoir réinstallé le couvercle de l'ampoule.**

MODE D'EMPLOI DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION



1. Bandeau des commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Système de refroidissement (si présent)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Système de ventilation (si présent)
7. Tournebroche (si présent)
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des gradins
11. Paroi

REMARQUE :

- À la fin de la cuisson, après l'extinction du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

ACCESSOIRES COMPATIBLES

(pour les accessoires fournis avec le four, consultez la fiche technique)

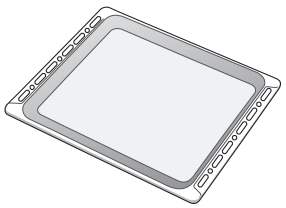


Fig. 1

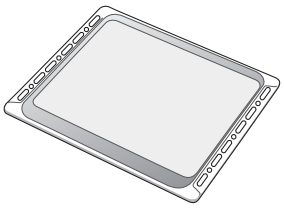


Fig. 2

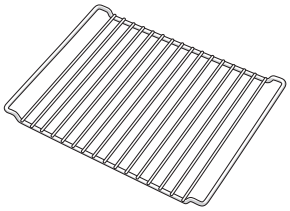


Fig. 3

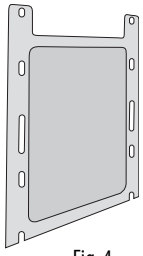


Fig. 4

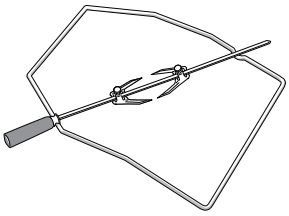


Fig. 5

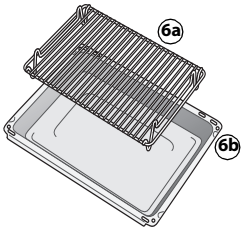


Fig. 6

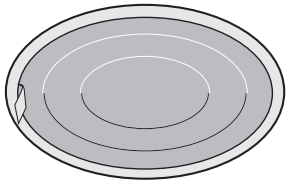


Fig. 7

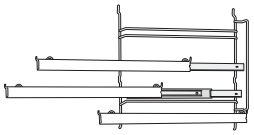


Fig. 8

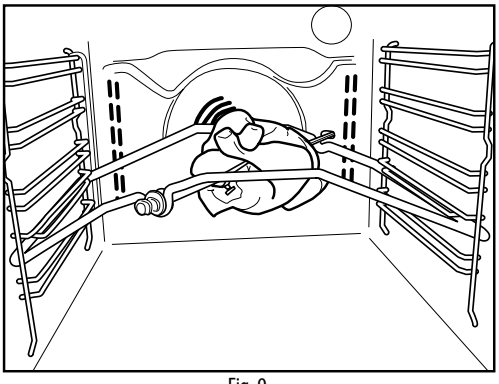


Fig. 9

Lèchefrite (Fig. 1)

Pour recueillir les graisses et les particules d'aliments lorsqu'elle est placée sous la grille du four ou utilisée comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson, etc., avec ou sans légumes. Versez de l'eau dans le fond de la lèchefrite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.

Plaque à pâtisserie (Fig. 2)

À utiliser pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

Grille (Fig. 3)

Pour faire griller de la viande ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et autres récipients. Elle peut être placée sur n'importe quel gradin du four. Le côté courbé de la grille peut être introduit soit vers le haut, soit vers le bas.

Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)

Ces panneaux ont une revêtement en émail microporeux spécial qui absorbe les éclaboussures de graisse. Il est conseillé d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après la cuisson d'aliments particulièrement gras (voir NETTOYAGE).

Tournebroche (Fig. 5)

Utilisez le tournebroche comme indiqué sur Fig. 9. Vérifiez également « Conseils etsuggestions d'utilisation ».

Kit pour gril (Fig. 6)

Le kit se compose d'une grille (6a) et d'un récipient émaillé (6b). Ce kit doit être placé sur la grille (3) et utilisée avec la fonction Gril.

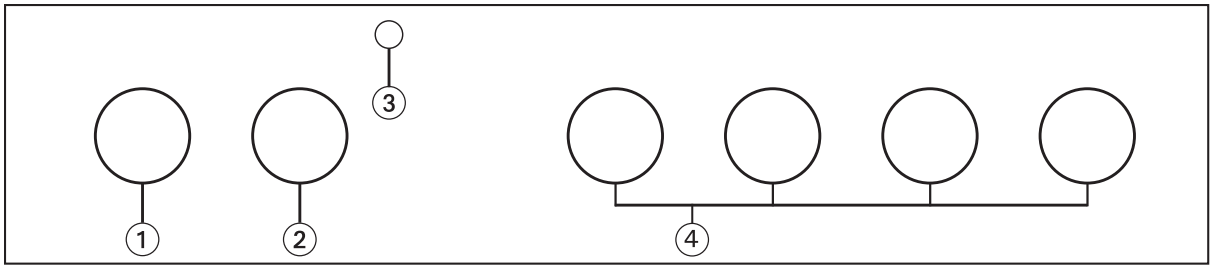
Filtre à graisses (Fig. 7)

À utiliser **uniquement** pour les cuissons particulièrement grasses. Accrochez-le à la paroi arrière de la cavité face au ventilateur. Il peut être lavé au lave-vaisselle ; il ne doit pas être utilisé avec la fonction Ventilateur.

Grilles coulissantes (Fig. 8)

Elles permettent aux grilles et aux lèchefrites de sortir à moitié pendant la cuisson. Elle s'adaptent à tous les accessoires et peuvent être lavées au lave-vaisselle.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

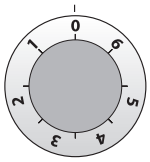


1. Bouton de sélection des fonctions
2. Bouton de thermostat
3. Voyant rouge du thermostat
4. Boutons de commande de la table de cuisson

FONCTIONNEMENT DU FOUR

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.
Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. En fin de cuisson, tournez les boutons sur la position « 0 ».

MODE D'EMPLOI DE LA TABLE DE CUISSON



Le bandeau de commandes du four est doté de 4 boutons de réglage (de 0 à 6) qui contrôlent le fonctionnement des plaques électriques.
Pour faire fonctionner les plaques électriques :

- tournez le bouton de la plaque chauffante sélectionnée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée (suivez les instructions qui accompagnent la table de cuisson).

REMARQUE IMPORTANTE :

- À la première utilisation des plaques, tournez leurs boutons sur 6 et laissez-les fonctionner pendant environ 3 minutes afin d'éliminer les odeurs en posant, sur chacune d'entre elles, une casserole de diamètre appropriée à demi remplie d'eau.
- Ne faites pas fonctionner les plaques sans rien dessus.
- Il est conseillé d'utiliser des ustensiles avec une base plate et épaisse, spécifiques pour les plaques électriques.
- Le diamètre de la base de la casserole doit être le même ou légèrement supérieur à celui de la plaque électrique.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

FONCTION		DESCRIPTION
0	**EXTINCTION**	-
	LAMPE	Pour allumer l'éclairage du four.
	CONVECTION NATURELLE	Fonction idéale pour cuire n'importe quel plat sur un seul gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments quand le signal sonore indique que la température programmée est atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats préparés surgelés ; suivez les indications figurant sur l'emballage.
	CONVECTION FORCÉE	Pour la cuisson de tartes avec garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Cette fonction convient également pour la cuisson sur deux gradins. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
	GRIL	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four 3-5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
	TURBO GRIL	Pour griller les grandes pièces de viande (rosbifs, rôtis). La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Pour cuire de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite installée sur le premier gradin. Ceci pour réduire les fumées et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande au cours de la cuisson.
	DÉCONGÉLATION	Vous pouvez utiliser cette fonction pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	ACCESSOIRES
Gâteaux levés		Oui	2	160-180	35-55	grille + moule à gâteau
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Plaque à pâtisserie
Vol-au vent/Feuilletés		Oui	3	180-200	20-30	Plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	120-130	Plaque à pâtisserie
Agneau/veau/bœuf/porc		Oui	2	190-200	90-110	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Poulet/lapin/canard		Oui	2	190-200	65-85	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Dinde/oie		Oui	2	190-200	140-180	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	50-60	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans		Oui	2	190-200	45-55	Grille + plat en pyrex
Pain / Fougasse		Oui	2	190-230	15-50	Lèchefrite et plaque à
Pizzas		Oui	2	230-250	7-20	Lèchefrite et plaque à
Croque-monsieur		Oui	4	200	2-5	Grille
Légumes gratinés		Oui	3	200	15-20	Grille + plat en pyrex
Filets/tranches de poisson grillés		Oui	3	200	30-40	Grille + plat en pyrex
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburger		Oui	4	200	30-50	grille + lèchefrite avec eau sur le 1er gradin, tourner à mi-cuisson
Tourtes fourrées (cheese cake, strudel, apple pie)		Oui	1	180-200	50-60	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Tourtes farcies à la viande et aux pommes de terre (tourtes aux légumes, quiches lorraines)		Oui	1	180-200	35-55	grille + moule à gâteau
Légumes farcis (tomates, poivrons, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	40-60	Grille + plat en pyrex
Tourtes farcies à la viande et aux pommes de terre (tourtes aux légumes, quiches lorraines)		Oui	1/ 3	180-190	45-55	Gril + plaque, inverser les gradins à mi-cuisson

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	ACCESSOIRES
Pizzas/Fougasses		Oui	1/3	230-250	12-30	Plaque à pâtisserie+lèchefrite, inverser les gradins à mi-cuisson
Biscuits/Tartelettes		-	1 /3	170-180	20-40	Plaque à pâtisserie+lèchefrite, inverser les gradins à mi-cuisson
Choux à la crème		-	1/ 3	180	35-45	Plaque à pâtisserie+lèchefrite, inverser les gradins à mi-cuisson
Vol-au vent/Feuilletés		-	1/ 3	180-200	20-40	Plaque à pâtisserie+lèchefrite, inverser les gradins à mi-cuisson
Poulet rôti		-	2	200	55-65	gril + lèchefrites avec eau sur 1er gradin
Pommes de terre au four		-	3	200	45-55	Lèchefrite
Rosbif saignant		-	3	200	30-40	gril + lèchefrites avec eau sur 1er gradin
Gigot d'agneau/Jarret		-	2	200	55-70	Gril + lèchefrite

REMARQUE : les températures et les temps de cuisson sont valables pour 4 portions.

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (lorsque demandé). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire utilisé. Au départ, utilisez les valeurs conseillées les plus basses et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, sélectionnez des valeurs plus élevées. Nous conseillons d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins. Préchauffez le four lorsque les aliments à cuire contiennent beaucoup d'eau.

Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente), il est possible de cuire plusieurs aliments nécessitant la même température au même moment (par exemple : poisson et légumes) nécessitant la même température, sur différents gradins. Extrayez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laisser la cuisson continuer pour ceux avec des temps plus longs.

Gâteaux

- Cuisez la pâtisserie avec la fonction statique sur un seul gradin. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction avec air forcé et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, la fois suivante utilisez une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec une garniture juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente). Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la farce.

Viande

- Utilisez n'importe quel type de plat approprié aux dimensions de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 min ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des morceaux de la même épaisseur. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril, en plaçant la grille à des gradins inférieurs. Tournez la viande après 2/3 de la cuisson.

Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle vous avez positionné la viande à griller pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizzas

Graissez légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza après 2/3 de la cuisson.

Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Les temps de levage dans cette fonction diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.

Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.
Alle veiligheidsberichten worden voorafgegaan door het waarschuwingssymbool en door de volgende termen:

⚠ GEVAAR **Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel veroorzaakt.**

⚠ WAARSCHUWING **Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel kan veroorzaken.**

Alle veiligheidsberichten geven het mogelijke gevaar aan en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in het gebruikshandleiding.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet als u op blote voeten loopt.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van de ruimte). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en in de gaten gehouden worden, zodat ze niet spelen met het apparaat.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit brandwonden kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig op het eind van de bereiding, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: het apparaat kan dan in brand vliegen als het per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het kan exploderen en het apparaat beschadigen.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcoholdamp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van materiaal dat gerecycled of hergebruikt kan worden. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Snij de voedingskabel door voordat u het apparaat afdankt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de voedingsspanning van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat).

- Eventuele vervanging van de voedingskabel (kabeltype is vermeld op de verbindingskabel) mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Wend u tot erkende servicecentra.

KOOKPLAAT EN OVEN ONDERLING AANSLUITEN

BELANGRIJK: sluit de oven niet aan op het voedingsnet voordat de oven en de kookplaat onderling aangesloten zijn. Voordat u de oven aansluit op het elektriciteitsnet, moet u controleren of de kookplaat vermeld is in het bijgeleverde productinformatieblad kookplaat/oven-combinatie. Sluit de connectors van de kookplaat aan op de connectors van de oven, zoals afgebeeld in de Aanwijzingen voor de Installatie, verzeker u ervan dat de kleuren overeenkomen en dat de connectorkoppelingen zijn uitgelijnd. Plaats de connectors en duw ze tot ze op hun plaats vastklikken. Draai de moer van de aardeschroef ⏚ die op de bovenkant van de oven zit los en steek de geel/groene aardedraad er, laat de ring op zijn plaats zitten. Draai de moer van de aardeschroef goed vast.

BELANGRIJK: als de eindklemmen van de kookplaat niet overeenkomen met de aansluiting en de kleuren van de contactdozen op de oven, dan heeft u de adapterset, code AMC 873, nodig, die verkrijgbaar is bij de Klantenservice.

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200 °C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

Tijdens het gebruik:

- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet geen water in een hete oven; de lak kan beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♺). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet met het gewone huisvuil worden weggegooid maar moeten worden ingeleverd bij het plaatselijke milieustraat.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool op het product, of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden behandeld als huisvuil, maar moet worden afgeleverd op een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warmte beter opnemen.
- Schakel de oven 10/15 minuten voor het einde van de ingestelde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de Europese richtlijn (CE) n. 1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.

OPSPOREN VAN STORINGEN

De oven werkt niet:

- Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

De deur is geblokkeerd:

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.
- **Belangrijk:** tijdens de zelfreinigingscyclus blijft de deur vergrendeld. Wacht tot de deur automatisch ontgrendeld wordt (zie de paragraaf "Reinigingscyclus van de oven met de pyrolysefunctie").

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

- Als op het display een "F" met een nummer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice. Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Schakel het apparaat uit en vervolgens weer in om te bekijken of de storing nog steeds optreedt.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.
Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- Het Servicenummer (dit is het nummer dat zich bevindt na het woord Service op het typeplaatje), in de rechter hoek van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open). Het servicenummer bevindt zich ook op het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Wend u tot een erkend **servicecentrum** als reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

REINIGING

⚠ WAARSCHUWING

- **Gebruik geen stoomreinigingsapparatuur.**
- **Maak de oven pas schoon als deze afgekoeld is.**
- **Koppel de oven los van de netvoeding voordat u onderhoud uitvoert.**

Buitenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een van deze producten onbedoeld op het apparaat komt, reinig het dan onmiddellijk met een vochtige doek.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant heel vuil is, een paar druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte).
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet (alleen bij bepaalde modellen) om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.

OPMERKING: tijdens langduriger bereidingen van gerechten die veel water bevatten (pizza, groenten, enz.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Wanneer de oven koud is, het interne gedeelte van de deur schoonmaken met een doek of een spons.

Accessoires:

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Reiniging van de achterwand en de katalytische zijpanelen (indien aanwezig):

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays die het katalytische oppervlak zouden kunnen beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

- Laat de oven ongeveer een uur leeg werken op een temperatuur van 200°C, met de geventileerde functie
- Laat het apparaat afkoelen en gebruik een spons om eventuele etensresten te verwijderen.

ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING

- **Draag beschermende handschoenen.**
- **Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.**
- **Koppel de oven los van de netvoeding voordat u onderhoud uitvoert.**

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Fig. 1).
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur losraakt (D) (Fig. 2).

De deur weer terugplaatsen:

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Breng aan weerszijden de vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

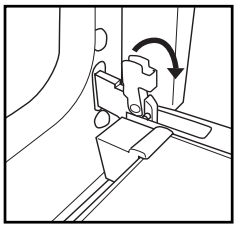


Fig. 1

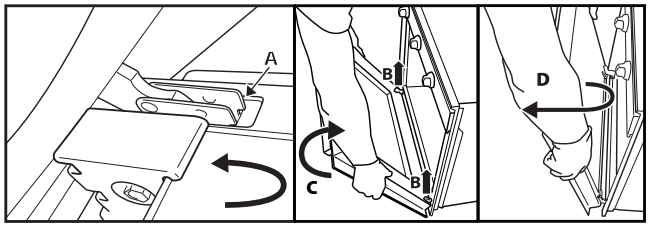


Fig. 2

OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

1. Verwijder de zijroosters (Fig. 3).
2. Trek het verwarmingselement voorzichtig naar buiten (Fig. 4) en breng het omlaag (Fig. 5).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde steunen aan de zijkant.

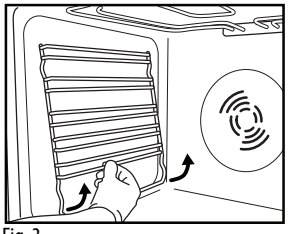


Fig. 3

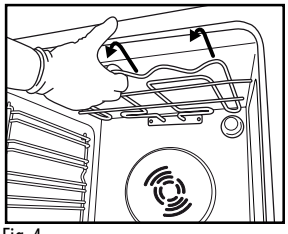


Fig. 4

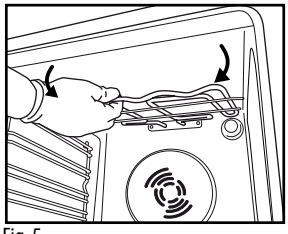


Fig. 5

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Vervangen van het lampje aan de achterkant (indien aanwezig):

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (Fig. 6), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast (Fig. 7).
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

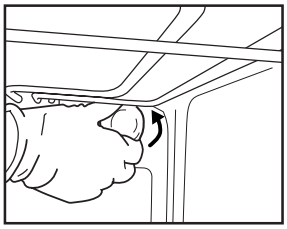


Fig. 6

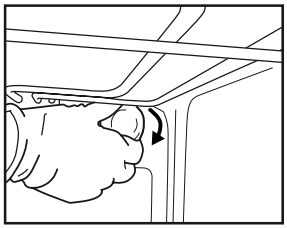


Fig. 7

OPMERKING:

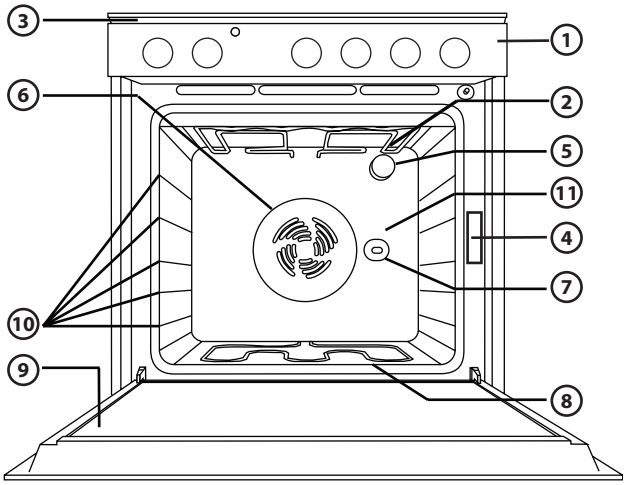
- gebruik alleen 25-40W/230V type E-14, T300°C gloeilampjes.
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

BELANGRIJK:

- **gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.**

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement/grill
3. Koelsysteem (indien aanwezig)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Lampjes
6. Ventilatiesysteem (indien aanwezig)
7. Draaispit (indien aanwezig)
8. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Inzetniveaus
11. Achterwand

OPMERKING:

- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.

EXTRA ACCESSORIES

(zie het technisch overzicht voor de accessoires die bij de oven geleverd worden)

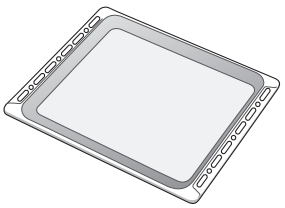


Fig. 1

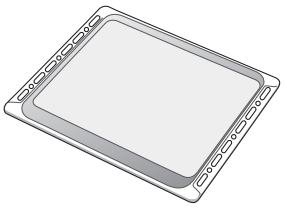


Fig. 2

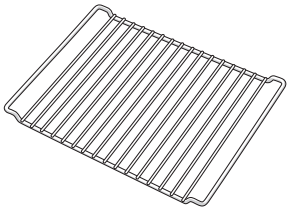


Fig. 3

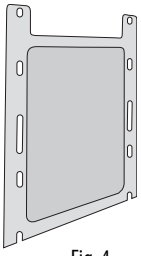


Fig. 4

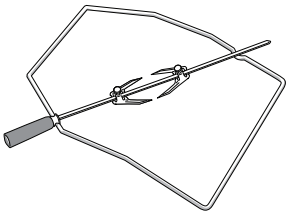


Fig. 5

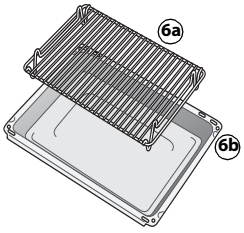


Fig. 6

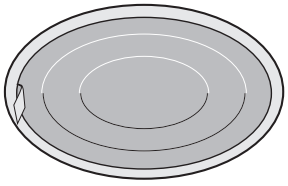


Fig. 7

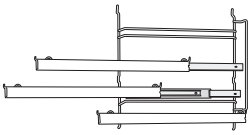


Fig. 8

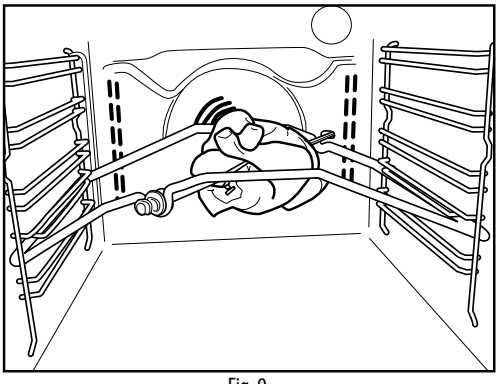


Fig. 9

Opvangbak (Fig. 1)

Deze is bedoeld om vet of voedseldeeltjes op te vangen wanneer hij onder het rooster is geplaatst, of bijvoorbeeld als bakplaat voor het bereiden van vlees, kip en vis, met of zonder groenten. Giet een beetje water in de opvangbak om vetspetters of rookvorming te voorkomen.

Bakblik (Fig. 2)

Voor het bakken van koekjes, taarten en pizza's.

Rooster (Fig. 3)

Om voedsel op te grillen of als draagrooster voor bak- en cakevormen en ovenschalen. Deze kan op ieder beschikbaar niveau worden geplaatst. Het rooster kan zowel met de kromming naar boven als naar beneden worden geplaatst.

Katalytische zijpanelen (Fig. 4)

De katalytische panelen hebben een microporeuze laag die vetspetters absorbeert. Wij raden u aan om na het bereiden van zeer vet voedsel een automatische reinigingscyclus uit te voeren (zie REINIGING).

Draaispit (Fig. 5)

Gebruik het draaispit zoals aangegeven is op Fig. 9. Zie ook "Aanbevolen gebruik en tips" voor adviezen.

Grillpan Set (Fig. 6)

De set bestaat uit een rooster (6a) en een geëmailleerde bak (6b). Deze set moet op het rooster (3) geplaatst worden en gebruikt worden met de grillfunctie.

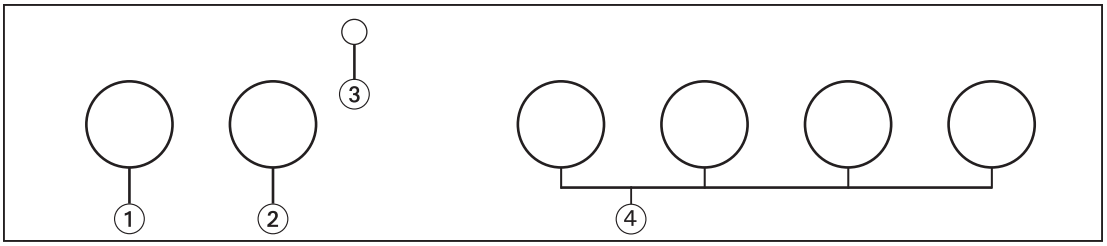
Vetfilter (Fig. 7)

Alleen te gebruiken voor de bereiding van bijzonder vette gerechten. Bevestig het filter aan de achterwand van de ovenruimte, tegenover de ventilator. Het vetfilter kan in de afwasmachine worden afgewassen en mag niet tegelijk met de functie Ventilator gebruikt worden.

Schuifrails (Fig. 8)

Deze maken het mogelijk om de roosters en opvangbakken tijdens de bereiding voor de helft naar buiten te trekken. Geschikt voor alle accessoires, ze kunnen in de afwasmachine worden afgewassen.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

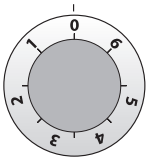


1. Functieknop
2. Thermostaatknop
3. Rood lampje thermostaat
4. Bedieningsknoppen kookplaat

DE OVEN INSCHAKELEN

Draai de keuzeknop op de gewenste functie. Het ovenlampje gaat branden.
Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Het rode thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is. Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "0".

HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT



Op het bedieningspaneel bevinden zich 4 knoppen (van 0 tot 6) voor de bediening van de kookplaat.
Het inschakelen van de elektrische kookplaten:

- Draai de bedieningsknop van de betreffende kookplaat naar rechts op de gewenste stand (raadpleeg de gebruiksaanwijzing die bij de kookplaat wordt geleverd).

BELANGRIJK:

- Draai de knoppen bij het eerste gebruik van de kookplaten op de stand 6 en laat ze ongeveer 3 minuten werken om geurtjes te verwijderen. Zet op elk van de kookplaten een pan met een geschikte diameter die voor de helft met water is gevuld.
- Laat de kookplaten niet werken zonder pannen.
- Wij bevelen het gebruik van kookgerei met een platte en dikke bodem aan dat speciaal geschikt is voor elektrische kookplaten.
- De diameter van de bodem van de pan moet gelijk of iets groter zijn dan die van de elektrische kookplaat.

TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES

FUNCTIE		BESCHRIJVING
0	**UIT**	-
	LAMP	Inschakeling van het ovenlampje.
	CONVENTIONEEL	Deze functie is geschikt voor het bereiden van elk soort gerecht op één inzetniveau. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Aanbevolen wordt voor de bereiding het tweede of derde inzetniveau te gebruiken. Deze functie is ook geschikt voor het bereiden van kant-en-klare diepvriesproducten; volg de aanwijzingen op de verpakking.
	TURBO HETE LUCHT	Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één inzetniveau. Deze functie is ook ideaal voor de bereiding op twee niveaus. Aanbevolen wordt om tijdens de bereiding de gerechten onderling van plaats te verwisselen om een gelijkmatiger bakresultaat te bereiken.
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente en om brood te roosteren. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven. Bij de bereiding van vlees wordt aanbevolen een beetje water in de opvangbak op het eerste inzetniveau te gieten, om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. Aanbevolen wordt het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.
	TURBOGRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (rosbief, braadstuk, rollades). Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven. Bij de bereiding van vlees wordt aanbevolen een beetje water in de opvangbak op het eerste inzetniveau te gieten. Dit is om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. Het is raadzaam het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.
	ONTDOOIEN	Deze functie kan worden gebruikt om diepvriesproducten sneller op kamertemperatuur te brengen. Laat het voedingsmiddel in zijn verpakking zitten om uitdrogen te voorkomen.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwarmen	Inzetniveau (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Luchtig gebak		Ja	2	160-180	35-55	Rooster + taartvorm
Koekjes/taartjes		Ja	3	170-180	15-40	Bakplaat
Soesjes		Ja	3	180	30-40	Bakplaat
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	3	180-200	20-30	Bakplaat
Meringues		Ja	3	90	120-130	Bakplaat
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees		Ja	2	190-200	90-110	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Kip / konijn / eend		Ja	2	190-200	65-85	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Kalkoen / gans		Ja	2	190-200	140-180	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	2	180-200	50-60	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	2	190-200	45-55	Rooster + ovenschaal
Brood / Focaccia		Ja	2	190-230	15-50	Opvangbak of bakplaat
Pizza		Ja	2	230-250	7-20	Opvangbak of bakplaat
Toast		Ja	4	200	2-5	Rooster
Gegratineerde groenten		Ja	3	200	15-20	Rooster + ovenschaal
Moten gegrilde visfilet en steaks		Ja	3	200	30-40	Rooster + ovenschaal
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		Ja	4	200	30-50	Grill + opvangbak met water op 1ste inzetniveau, halverwege de bereiding omdraaien
Gevulde taarten (kwarktaart, strudel, appeltaart)		Ja	1	180-200	50-60	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Hartige taarten (groentetaart, quiche lorraine)		Ja	1	180-200	35-55	Rooster + taartvorm
Gevulde groenten (tomaten, paprika's, courgettes, aubergines)		Ja	2	180-200	40-60	Rooster + ovenschaal
Hartige taarten (groentetaart, quiche lorraine)		Ja	1/ 3	180-190	45-55	Grill +pan, halverwege de bereiding niveaus verwisselen
Pizza's/focaccia's		Ja	1/3	230-250	12-30	Bakplaat+opvangbak, halverwege de bereiding niveaus verwisselen

Recept	Functie	Voorverwarmen	Inzetniveau (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Koekjes/taartjes		-	1 /3	170-180	20-40	Bakplaat+opvangbak, halverwege de bereiding niveaus verwisselen
Soesjes		-	1/ 3	180	35-45	Bakplaat+opvangbak, halverwege de bereiding niveaus verwisselen
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		-	1/ 3	180-200	20-40	Bakplaat+opvangbak, halverwege de bereiding niveaus verwisselen
Gebraden kip		-	2	200	55-65	Rooster + opvangbak met water op het eerste inzetniveau
Gebakken aardappels		-	3	200	45-55	Opvangbak
Rosbief rosé		-	3	200	30-40	Rooster + opvangbak met water op het eerste inzetniveau
Lamsbout/Schenkel		-	2	200	55-70	Rooster + opvangbak

OPMERKING: temperaturen en bereidingstijden gelden voor ongeveer 4 porties.

AANBEVOLEN GEBRUIK EN TIPS

Lezen van de bereidingstabel

De tabel geeft aan welke functie het best gebruikt kan worden voor een bepaald gerecht, dat op één of meerdere steunhoogtes tegelijk kan worden bereid. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De temperaturen en de bereidingstijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen of ovenschalen van donker metaal. U kunt ook pannen of vuurvaste of aardewerk schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten de aanwijzigen in de bereidingstabel met betrekking tot de bijgeleverde schalen en de verschillende steunhoogtes. Als u gerechten die veel water bevatten bereidt, verwarm de oven dan voor.

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

Als u de functie "TURBO HETE LUCHT" (indien aanwezig) gebruikt, kunt u verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen tegelijkertijd bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende inzetniveaus. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

Gebak

- Bak fijn gebak met de conventionele functie op één niveau. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere inzetniveaus selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "inzakt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.
- Gebruik, voor taarten met vochtige vulling (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "TURBO HETE LUCHT" (indien aanwezig). Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

Vlees

- U kunt elke soort schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingstijd. Zet het rooster op een lager inzetniveau om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingstijd.

Geadviseerd wordt om een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw en controleer of het vlees goed vastzit voordat u het spit in de houder aan de voorwand van de oven steekt en op de steun legt. Om vorming van dampen te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met een halve liter water op het eerste inzetniveau te plaatsen. Het spit is voorzien van een plastic handvat dat verwijderd moet worden voordat de bereiding begint. Het handvat dient om het vlees na afloop van de bereiding uit de oven de halen zonder uw handen te branden.

Pizza

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na tweederde van de bereidingstijd de mozzarella over de pizza.

Rijsfunctie (alleen aanwezig bij bepaalde modellen)

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer eenderde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd bij een hoeveelheid pizzadeeg van 1 kg is ongeveer één uur.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA

12/2009

5019 610 01128

GB FR NL